

Pasta kelapa



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi.....	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	1
5 Cara uji	2
6 Syarat Penandaan	2
7 Syarat pengemasan.....	2



Pendahuluan

Standar ini merupakan Revisi SII. 0375 - 80, Pasta Kelapa Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian
No. 04/M/Ins/10/1989
Mendukung perkembangan industri agro base
Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 22 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Commission*.



Pasta kelapa

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan pasta kelapa.

2 Definisi

Pasta kelapa adalah suatu produk yang dibuat dengan cara menghaluskan kelapa parut kering dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan sehingga merupakan suatu pasta.

3 Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Kedaaan : 1.1. Bau 1.2. Rasa 1.3. Rasa		normal normal putih sampai kekuningan
2.	Air, %, b/b		maks. 3,0
3.	Lemak, % t/b		min. 60
4.	Asam lemak bebas, sebagai asam larutan, %, b/b		maks. 0,3
5.	Bahan tambahan makanan		Sesuai SNI 0222 - M dan Peraturan Men. Kes. No. 722/Men. Kes/Per/IX/86
6.	Cemaran logam 6.1. Timbal (Pb), mg/kg 6.2. Tembaga (Cu), mg/kg 6.3. Seng (Zn), mg/kg 6.4. Timah (Sn), mg/kg 6.5. Raksa (Hg), mg/kg		maks. 0,1 maks. 0,1 maks. 40,0 maks. 40,0 maks. 0,03
7.	Arsen (As), mg/kg		maks. 0,1
8.	Cemaran mikroba 8.1. Bakteri Coliform 8.2. Salmonella 8.3. Kapang	APM/g koloni/g	maks. $1,0 \times 10^3$ negatif/100 g maks. $1,0 \times 10^4$

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

5 Cara uji

5.1 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji Makanan dan Minuman*, butir 4 untuk contoh semi padat.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, butir 1.

5.3 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir 5.2.

5.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2.

5.5 Asam Lemak Bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*, butir 5.

5.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan pengawet sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet*.

5.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2806-1992.

5.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara uji Cemarkan Mikroba*.

6 Syarat Penandaan

Sesuai dengan peraturan Dep.Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7 Syarat pengemasan

Pasta kelapa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id